

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://epiceanne.blogspot.com>

Riz à l'iranienne

Ingrédients

- 300 g de riz blanc type basmati

Pour la garniture épicée

- zeste d'une grosse orange bio
- 150 g de carottes
- une très généreuse pincée de safran
- 25 g d'amandes effilées
- 25 g de pistaches
- 25 g de raisins secs
- une cuillère à soupe de sucre en poudre
- une cuillère à soupe d'huile neutre
- deux cuillères à soupe de beurre
- oignon (facultatif)

Pour les épices de surface

- une demi-cuillère à café de cannelle en poudre
- une cuillère à café de pétales de rose séchés
- cardamome verte : 5 à 7 gousses ou en poudre

Pour faire la croûte du fond

- une grosse noix de beurre
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile neutre

Méthode

La taille de la cocotte en fonte ne doit pas être disproportionnée par rapport à la quantité de riz.

Un torchon de cuisine est noué autour du couvercle pour assurer son étanchéité.

Il y a aussi une pré-cuisson du riz.

L'ordre de disposition des ingrédients est important pour la diffusion des épices pendant la cuisson.

- une petite couche de riz dans le fond avec de la matière grasse ; une cuisson à température élevée va former une délicieuse croûte : le tahdig ou tahdeeg.
- la garniture épicée à base de carottes dans laquelle le safran et l'orange dominent.
- le reste du riz blanc
- les épices de surface qui vont infuser leurs parfums grâce à la cuisson à l'étuvée.
- les trous verticaux faits à la cuillère en bois pour faire des zones de vapeur et de diffusion du parfum des épices.

Étape un : le riz

Laver les grains de riz et les mettre à tremper deux heures.

Étape deux : la garniture épicée.

A l'avance, faire tremper les filaments de safran dans un peu d'eau chaude avec les raisins secs. Prélever le zeste de l'orange le plus finement possible à l'économe et le blanchir à trois reprises dans de l'eau bouillante : départs à froid, eau renouvelée à chaque blanchiment, cuisson pendant une minute après le début de l'ébullition.

Faire griller dans une grande poêle les amandes effilées. Réserver. La poêle resservira ensuite.

Couper les carottes en bâtonnets fins.

Faire suer les carottes quelques minutes avec le mélange huile-beurre dans le récipient des amandes.

Pendant ce temps, couper le zeste d'orange en filaments. Les ajouter aux carottes avec le sucre et cuire une minute.

Mettre dans ce mélange le safran, son eau et ses raisins, les pistaches concassées et les amandes.

Garder le quart de cette poêlée pour ajouter sur le dessus du plat au moment de le servir.

Étape trois : le riz

Faire chauffer une casserole d'**eau salée**.

Rincer le riz et le cuire 3 à 4 minutes à forte ébullition.

L'égoutter.

Étape quatre : les épices de surface

Assembler les épices en émiettant les pétales de rose dans les mains et en concassant l'intérieur des gousses de cardamome verte. Ajouter la cannelle.

Étape cinq : le montage dans la cocotte

Faire chauffer les matières grasses du tahdig dans la cocotte.

Lorsqu'elles sont bien chaudes, déposer environ 1 cm de riz en couche régulière.

Déposer la garniture de carottes de façon régulière aussi.

Mettre ensuite le reste du riz.

Saupoudrer de sel, de poivre et du mélange d'épices cannelle-cardamome-rose.

Pratiquer quelques trous avec le manche d'une cuillère en bois.

Nouer un torchon autour du couvercle de la cocotte.

Mettre à feu vif et à couvert pour 3 à 4 minutes, le temps de "croustiller-griller" un peu le fond.

Continuer la cuisson à feu doux pour une quinzaine de minutes, toujours avec le couvercle.

NE PAS REMUER.

Pour faire décoller facilement la croute du fond, déposer la casserole sur une surface bien froide.

C'est prêt à déguster. Déposer la partie croustillante sur le dessus.

Ajouter quelques grains de grenade et un peu de verdure : coriandre fraîche, persil ou salade.